

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minuman fungsional mendapat perhatian yang cukup besar oleh konsumen karena dipercaya berkhasiat bagi kesehatan. Salah satu tanaman obat yang berpotensi untuk dikembangkan untuk minuman fungsional adalah lidah buaya menjadi minuman sari lidah buaya. Lidah buaya termasuk tanaman herbal kaya nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan. Menurut Hamman (2008), komponen nutrisi yang terkandung dalam lidah buaya terutama bagian gel nya adalah asam amino, enzim-enzim, vitamin diantaranya vitamin C, mineral, karbohidrat dan komponen spesifik senyawa *antraquinon*. Lidah buaya mempunyai kandungan zat gizi, vitamin dan mineral yang dapat berfungsi sebagai pembentuk antioksidan alami, seperti vitamin C, vitamin A, magnesium, dan zat besi (Hadi dkk., 2013).

Minuman sari lidah buaya sendiri pada umumnya masih memiliki aroma langu. Penambahan perasa alami selain dapat memperkaya rasa minuman lidah buaya juga dapat membantu mengurangi aroma langu yang berasal dari lidah buaya itu sendiri. Daun mint adalah salah satu golongan rempah yang memiliki aroma yang khas dan segar. Daun mint telah lama digunakan secara komersial dalam industri makanan maupun minuman. Daun mint segar maupun kering sering ditambahkan sebagai rempah-rempah dalam masakan, minuman seperti teh, coklat, sirup, juga *dessert* seperti es krim (Rajinder dkk, 2011). Daun mint juga kaya akan komponen flavonoid lain yang berfungsi sebagai pembentuk antioksidan alami seperti vitamin C (Sastrohamidjojo, 2004). Menurut Ramadhan (2018), penambahan daun mint sebagai perasa alami pada sari mawar sebanyak 3% mampu menghasilkan aroma yang cukup disukai oleh panelis. Selain itu, penambahan ekstrak daun mint 4% pada teh daun

pegagan untuk membantu mengurangi aroma langu dan rasa yang sepat serta pahit mampu menghasilkan aktivitas antioksidan sebesar 55,22%, kadar air 4,10%, kadar abu 14,23%, dan nilai total polifenol 11,88% (Anggraini dkk., 2014).

Selain daun mint, tanaman lain yang mampu memberikan aroma dan cita rasa yang khas adalah jeruk nipis. Buah jeruk nipis selain kaya vitamin C dan mineral juga mengandung zat bioflavonoid yang telah lama digunakan dalam makanan maupun minuman. Jeruk nipis dibandingkan dengan kelompok *citrus* lainnya memiliki aroma yang lebih harum dan khas, khususnya jeruk nipis muda (Rivera-Cabrera, 2010). Kandungan vitamin C pada jeruk nipis juga lebih tahan dari proses degradasi dibandingkan kandungan vitamin C pada kelompok *citrus* lainnya seperti lemon dan amla selama penyimpanan pada suhu 4 -5°C (Anjan, 2014).

Penambahan sari jeruk nipis dengan konsentrasi 8,4 % pada minuman *jelly* lidah buaya mendapat tingkat penerimaan yang baik oleh panelis dari aspek organoleptik maupun kimia (Riandytho, 2017). Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan, penambahan jeruk nipis dengan konsentrasi 8,4 % mampu membantu kenampakan sari lidah buaya dibandingkan dengan sari lidah buaya yang ditambahkan perasa alami daun mint saja, kombinasi penambahan daun mint dan jeruk nipis juga memiliki aroma yang lebih disukai oleh panelis, namun dari segi rasa masih kurang disukai karena didominasi rasa kecut yang berasal dari jeruk nipis. Oleh karena itu, konsentrasi jeruk nipis yang akan digunakan dalam pembuatan sari lidah buaya ini dikurangi agar rasa sari lidah buaya dapat memiliki penerimaan yang baik untuk panelis.

Dilihat dari kandungan gizi yang cukup lengkap dari ketiga bahan tersebut diatas serta manfaatnya bagi kesehatan tubuh maka peneliti memilih untuk membuat

minuman fungsional dari lidah buaya dengan kombinasi penambahan daun mint dan jeruk nipis sebagai perasa alami.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi perasa alami jeruk nipis terhadap karakteristik sari lidah buaya.
2. Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi perasa alami daun mint terhadap karakteristik sari lidah buaya.
3. Mengetahui perlakuan yang menghasilkan minuman sari lidah buaya dengan karakteristik terbaik.

1.3 Hipotesa Penelitian

Hipotesa penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Diduga terdapat pengaruh perbedaan konsentrasi perasa alami jeruk nipis terhadap karakteristik minuman sari lidah buaya.
2. Diduga terdapat pengaruh perbedaan konsentrasi perasa alami daun mint terhadap karakteristik minuman sari lidah buaya.
3. Terdapat perlakuan yang menghasilkan minuman sari lidah buaya dengan karakteristik terbaik.